

Musquée au jambon et gruyère

POK_ Musquée au jambon et gruyère

Ingrédients pour personnes :

Musquée de Provence

citron

jambon blanc

beurre

farine

lait

gruyère

muscade

sel, poivre

Préparation:

Laver, couper, éplucher et épépiner la Musquée.

La couper en rondelles de 4 cm de diamètre et faire la même chose avec le jambon.

Faire cuire les rondelles de Musquée dans de l'eau citronnée pendant 10 mn.

Disposer les rondelles dans un plat, poser un morceau de jambon sur chacune d'elles et recouvrir d'une rondelle de Musquée.

Parsemer de gruyère.

Réaliser une sauce béchamel et verser sur les courges.

Saupoudrer à nouveau de gruyère et enfourner 20 mn à 180°C.

Astuce: Si vous n'avez pas de citron frais, utilisez du sirop de citron (type citror) et dégustez sur un lit de salade.